

MITTAGSKARTE

QUICK - LUNCH

Restaurant
Kaiserhof
Brasserie

Kaiserhof- Quick Lunch

unsere Definition von Quick Lunch „höchste Qualität in kürzester Zeit“

von Mittwoch – Freitag von 12 – 15 Uhr

Montag & Dienstag ist Ruhetag

Vorspeisen/Suppen/Salate /

Starter / Soups / Salads

Geflämmter Ziegenkäse

mit Mesclun Salaten in Kräuter-Vinaigrette

Flamed goat cheese with Mesclun salads
in herb vinaigrette

€ 8,50/ g/ als HG €14,50

Neuer Matjes (I ganzes Doppelfilet)

auf gebuttertem Schwarzbrot mit
feinen roten Zwiebelringen

New matjes on buttered black bread with
fine red onion rings

€ 10,80 / - d – g – j - a – Weizen/Roggen/Gerste

Gemischter Salat

mit Honig-Senf-Dressing

Mixed salad with honey-mustard-dressing

€ 4,90 / j

Consommé vom Kalb

mit Gemüse & Flädle

Consommé of veau with vegetables & flädle

€ 4,90 / i-c-g-a/Weizen

Dessert

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

Mousse au chocolat with fresh fruits

€ 5,50 / g – c

Kugel Sorbet

mit frischen Beeren

Sorbet with fresh berries

€ 4,50 /

Erdinger
Weizen
alkoholfrei
Fl. 0,5l € 5,80

Bio Schorle
Rote Johannisbeere,
Apfel oder Rhabarber
Fl. 0,3l € 4,90

Hauptgerichte /

Main Courses

Flammkuchen Vegetarisch

Tarte flambee, vegetarian

€ 11,00 / - g – a /Weizen – Roggen

Gebratenes Seehechtfilet

mit Gurken-Kartoffelsalat &
Remouladen Sc.

Fried hake fillet with cucumber potato salad
& Remoulade Sc.

€ 14,80 / d- g – j

Steak vom US- Beef (150g)

mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln
& buntem Salat

Small steak of US-Beef, herb butter,
roasted potatoes, mixed salad

€ 14,80 / - g

Kalbsbraten

in Grünem-Pfeffer-Rahm

mit Gemüse und Salzkartoffeln

veal roast in green pepper sauce

with vegetables and boiled potatoes

€ 14,80 / i-g-

2 ganze Doppelfilets vom Matjes

mit Hausfrauensauce, Speckkartoffeln, Bohnen
und feinen Zwiebelringen

2 whole double fillets matjes with housewife
sauce, bacon potatoes, beans and fine onion rings

€ 20,90/ I – 3 - d – g – c – j –

Rhodium Gourmet
Mineralwasser
„still“ oder
„medium“
Fl. 0,25l € 3,50

Restaurant
Hotel **Kaiserhof**
Brasserie

Wochenmenü / Menu of the week

Gemischter Salat mit Vinaigrette / oder Consommé vom Kalb
Mixed salad with vinaigrette or consommé of veau

* * *

Steak vom US- Beef (150g) / oder gebratenes Seehechtfilet (150g)
mit buntem Gemüse und Drillingen
Small steak of US-Beef or hake fillet with,
vegetables and roasted potatoes

* * *

Mousse au chocolat mit frischen Früchten
Mousse au chocolat with fresh fruits

€ 28,50 / c - j - l - i - g - a / Weizen
inklusive einem Espresso oder Café crème
sowie einem **Mineralwasser** 0,25l

Den ersten Gang servieren wir binnen 6 Minuten ab Bestellung,
oder Sie sind unser Gast!

Lassen Sie sich diese Speisekarte wöchentlich zusenden;
dann rufen Sie uns vormittags an
und bestellen schon Ihre Speisen- Auswahl vorab.
Gerne auch per Mail!

Bio Apfelschorle / Bio Rhabarberschorle/ Bio Johannisbeere
Glas 0,3l /€ 4,20

Vorspeisen / Starters

Tomaten-Brot-Salat

mit Büffelmozzarella und mariniertem Rucola (v)

Tomato and bread salad with buffalo mozzarella and marinated rocket

€ zwölfwünfzig / € 12,50 / g-a / Weizen

Mariniertes Carpaccio vom Black Angus Rind mit Pesto-Marinade,
frischer Kresse, Rucola Salat, Parmesan und Pinienkernen

Marinated Black Angus beef carpaccio with pesto marinade,
fresh cress, rocket salad, parmesan and pine nuts

€ fünfzehnfünfzig / g / Pinienkerne

Suppen / Soup

Cappuccino von Petersilienwurzeln mit Röst-Crouton

Parsley root cappuccino with toasted crouton

€ acht fünfzig / € 8,50 / g-a / Weizen

Salat / Salad

Salat Bowl

mit Gurken, Tomaten, Radieschen, Karotten, Kernen
sowie gebratenem Seehechtfilet & Kerbel

Salad Bowl with cucumber, tomatoes, radishes, carrots, seeds
as well as fried hake fillet & chervil

€ sechzehn achtzig / € 16,80 / d-h-j

Vegan – Vegetarisch – Vegan – Vegetarisch

Gefüllte Nudeltaschen im Bärlauchsud
mit Blattspinat- Tomaten Gemüse & Pinienkerne
Filled pasta pockets in wild garlic sauce
with leaf spinach tomatoes vegetables & pine nuts
€ achtzehnachtzig / € 18,80 / a / Weizen / Pinienkerne (v)

Fisch / fish

Gebratenes Rückenfilet vom Zander in Weißwein- Sauce
mit Blattspinat- Tomaten Gemüse & Gnocchis in rotem Pesto
Fried pike perch fillet in white wine sauce
with leaf spinach, tomatoes, vegetables & gnocchi in red pesto
€ zweiundzwanzigneunzig / € 22,90 / - l - g - d - c - a / Weizen

Yvonne Gold's Empfehlung:

2021er „Edition Kaiserhof“, frisch gefüllt, leicht, fruchtig & trocken

VDP Weingut Schnaitmann, Württemberg (vegan)

Gl. 0,15l € 6,30 / Fl. 29,00

Fleisch / meat

Steak von der Australischen Rinderhüfte (300g) dazu Chimichurri

mit Cole Slaw und hausgemachten Pommes frites

Steak from the Australian beef hip (300g) with chimichurri

cole slaw and homemade French fries

€ dreiunddreißigachtzig / € 33,80 / g-c

Geschnetzeltes vom Black Angus-Rind

mit Waldpilz- Tomaten- Gemüse & Butterspätzle

Black Angus beef strips with wild mushroom, tomato, vegetables & butter spaetzle

€ zweiundzwanzigachtzig / € 22,80 / i-l - c - g - a / Weizen

Weinempfehlung:

2019 Pinot Noir „Edition Kaiserhof“

Weingut Pflüger, Pfalz

Gl. 0,15l € 6,50 / Fl. 0,75l € 29,50

Bierempfehlung:

Starnberger Hell

süffiges, vollmundiges Helles

0,3l € 3,50 / 0,5l € 5,50

Süßspeisen / Desserts

Crème Brûlée

mit frischen Beeren und Erdbeer-Sorbet

Crème Brûlée with fresh berries and strawberry sorbet

€ neunfünfzig / € 9,50 / g - c

American Cheesecake

mit Erdbeer-Minze-Salat & Passionsfrucht Sorbet

American cheesecake with strawberry mint salad & passion fruit sorbet

€ elffünfzig / € 11,50 / g - c - a / Weizen /

Kaiserhof Dessert-Variation

für 2 Personen

Kaiserhof desserts variation fort two

€ neunzehnfünfzig / € 19,50 / g - c - a / Nüsse - Weizen

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse c

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse d

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse b

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse g

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse i

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse k

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂ i

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse e

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse a

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Würstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse m

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeersatz, Flüssigwürze



SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse h

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SENF j

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SOJABOHNEN f

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät Drinks, Kaffeeweißler, Fertiggerichte aller Art



WEICHTIERE n

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate